

I. TAGESBUFFET - BUSINESS

ZUM FRÜHSTÜCK

2 herzhaft belegte Brötchenhälften mit...
Landrauchschinken & Gemüse (Gurke, Tomate & Kresse)
Salami & schwarzen Oliven (Tomate & Kresse)
Gegrillte Hähnchenbrust mit Frischkäse (Gurke, Obst & Sprossen)
Kasslerbraten & Gemüse (Saure Gurke & Kirschtomate)
Zwiebelmettbrötchen mit Kräutern (rote Zwiebeln)
Creme vom hausgebeizten Lachs (Gurke & Dill)
Schnitt oder Weichkäse mit Trauben
(Gurke, Obst & Sprossen)
Mozzarella mit Strauchtomate & Basilikum
Hausgemachter Eiersalat mit Kräutern (Schnittlauch)

Fruit & Joghurt mit Walbeeren
1 Obstspieß mit heimischen & exotischen Früchten

MITTAGSLUNCH

frischer Salat (beispielsweise: Marktsalat mit Gurke, Tomate, Schafskäse,
Paprika & weißem Balsamicodressing)
Tagesgericht (beispielsweise: Schweinefilet in Gorgonzola-Sauce an
Marktgemüse & Butterspätzle)
Dessert (beispielsweise: Luftiges Erdbeer-Tiramisu mit Amarettini und Crunch)

KAFFEEPAUSE

2 Stück Kuchen
(beispielsweise Fingerfoodkuchen: Apfel, Pflaume, Kirsche & Erdbeerschnitte)

Preis pro Person (netto) 20,65 €

Mindestbestellung 15 Personen

II. BRUNCHBUFFET FRÜHSTÜCK

Französische Croissants mit Omas Erdbeermarmelade
 Brotvariation vom Landbäcker mit gesalzener Butter, Frischkäse & Pflaumenmus
 z.B. Herrenbrot, kleine Mühlenbrötchen, Steinofenbaguette und Zwiebelbrot
 Pfirsich-Joghurt-Smoothie mit Minze
 Rohmilch- & Schnittkäse vom Land mit Feigensenf
 Landrauch & gekochter Schinken, Hähnchenbrust & Edelsalami
 Eiersalat mit frischen Kräutern & Fleischsalat mit Gewürzgurken

SWEETS

Frischer Obstsalat mit Minze abgerundet
 Apfelcrumble mit Zimt & kleine Quarktaschen

MITTAGSTISCH

AUS DER SALATWERKSTATT

Leipziger Marktsalat mit Gurke, Tomate, Schafskäse & Paprika dazu weißes Balsamicodressing
 Anti-Pasti-Auswahl an gegrilltem Gemüse, Oliven, Rohkost dazu verschiedene Essige & Öle
 Kürbis- Kartoffelsalat mit Radieschen, schwarzen Linsen & Wiesengurken
 Meerrettich-Apfel-Salat mit Matjes, Sauerrahm & Frühlingslauch

FINGERFOOD

Cocktailtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto auf Rucola
 Spanische Hackbällchenspieße mit Chorizo & getrockneter Tomate
 Quiche Lorraine mit Lauch, Zwiebeln & Bergschinken

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust mit geröstetem Bacon, Salbeisauce an ländlichem
 Marktgemüse & bunter Getreidemischung

ROTISSEUR-STATION ZUM SELBER TRANCHIEREN

kleine Involtni (Schweinerouladen) auf Wirsinggemüse mit
 Senfwürze & spanischen Kartoffeln

PASTA-STATION

Bio-Pasta mit Räucherlachssauce, grünem Spargel,
 Kirschtomaten & Schmelzkäse

SWEETS

Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeeren & Zitronencrumble
 Kleiner Obstspieß mit tropischen Früchten

Preis pro Person (netto) 32,95 €